

Ebre

Montsià

Els olis de la Cooperativa de Godall, guardonats

Un dels premiats és elaborat a partir d'oliveres amb més de mil anys d'edat certificada

M. PALLAS
TORTOSA

La qualitat dels olis de la Cooperativa de Godall ha estat reconeguda amb tres guardons, dos dels quals internacionals.

Últim obtingut pel mono-varietal «Lacrima Olea Morruda» que ha obtingut el guardó al millor oli d'oliva de fruitat madur al concurs del Centre de Desenvolupament de l'Oli (CDO) gestionat per la Diputació de Tarragona. Es tracta d'un oli intens i equilibrat, amb tons picants, amargs i també dolços. Com el seu nom indica, es produeix a partir d'olives de la varietat Morruda, una de les tres autòctones de la Denominació d'Origen Protegida del Baix Ebre-Montsià i de cultiu tradicional.

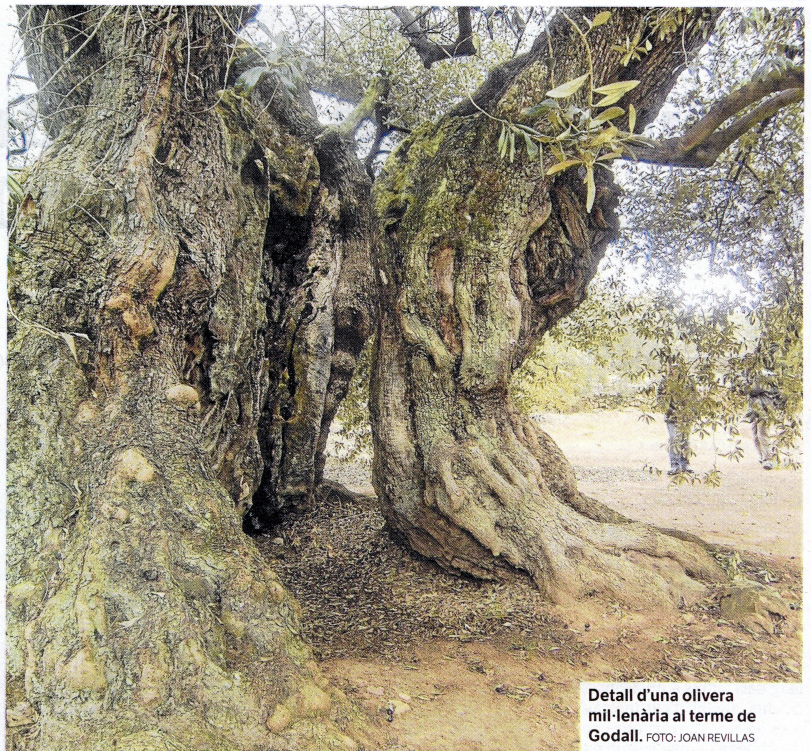
Aquest premi se suma als premis internacionals obtinguts per la Cooperativa de Godall aquest passat 2020, en el qual ja havia aconseguit la medalla d'or Prestige Gold del prestigiós concurs TERRAOLIVO, Mediterranean International Olive Oil Competition, celebrat a Tel-Aviv, Israel, i també

la medalla d'argent Silver Medal al concurs London International Oil Competition (London IOOC 2020), celebrat a Londres, Anglaterra.

Aquests dos premis internacionals els va aconseguir amb «Lacrima Olea Mil·lenària», un oli Premium produït a partir d'oliveres de la varietat Farga amb més de mil anys d'edat certificada.

Aquestes oliveres, declarades Patrimoni Agrícola Mundial per la FAO (l'Organització de les Nacions Unides en Agricultura i Alimentació), avui dia estan protegides per una legislació específica i la Cooperativa de Godall les ha recuperat per a la producció a través de cultiu tradicional.

Els tres guardons, expliquen des de la cooperativa, representen un pas important per a la visibilitat de la tasca de recuperació del cultiu tradicional i del compromís de la Cooperativa de Godall per l'elaboració d'oli verge extra de qualitat Premium sota la marca «Lacrima Olea», una marca de recent creació, presentada al mercat el passat mes de març de 2020. Els



Detall d'una olivera mil·lenària al terme de Godall. FOTO: JOAN REVILLAS

premis son, a més, un reconeixement específic per als varietals inclosos en la DOP Baix Ebre-Montsià, uns olis molt aromàtics i de gran complexitat organolèptica.

La Cooperativa de Godall és una petita cooperativa que agrupa un centenar de famílies. El Montsià és una comarca dedicada preferentment al cultiu de l'oli des de fa més de mil anys. Per garantir una correcta traçabilitat dels seus productes, la Cooperativa gestiona directament tots els procediments de cultiu, recol·lecció, producció i distribució sense intermediaris.

En total al terme municipal de Godall s'han inventariat 177 oliveres mil·lenàries.

Nou web Es disparen les vendes per Nadal

«Lacrima Olea», la marca d'olis d'oliva Verge Extra produïts a la Cooperativa de Godall, comença 2021 amb gran èxit de vendes a la seva web www.lacrimaolea.com. Aquestes festes s'han duplicat les vendes respecte el 2019. Els productes més destacats i gourmet són l'oli d'oliveres mil·lenàries i els olis de les varietats autòctones Morruda, Farga i Sevil·lenca, escollits pels consumidors tant com a regal com per gaudir-los a taula.



Detall de l'oli. FOTO: CEDIDA